

ABSTRAK

Saat ini, masyarakat mulai menyadari akan pentingnya kesehatan tubuh, mulai dari menjaga pola tidur, olahraga secara rutin, hingga mengatur pola makan. Salah satu sumber pangan sehat adalah umbi Garut atau dalam Bahasa Inggris dikenal dengan *arrowroot*. Umbi Garut kaya akan nutrisi dan mempunyai banyak manfaat. Umbi Garut juga dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat alternatif guna menggantikan tepung terigu sebab kadar patinya yang tergolong besar, namun dengan nilai plus yaitu bebas gluten dan indeks glikemiknya rendah. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tepung umbi Garut dapat dijadikan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue, seperti pada kue *red velvet*. Kue *red velvet* merupakan satu dari sekian banyaknya kue yang populer di kalangan masyarakat. Akan tetapi, kue *red velvet* tidak sesuai dengan konsep makanan sehat yang tengah menjadi tren. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kandungan nutrisi pada *red velvet cake* tepung terigu dan tepung umbi Garut. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen yang disertai dengan tes pangan untuk mengetahui kadar nutrisi. Hasil penelitian menyatakan bahwasanya penggunaan tepung umbi Garut dan susu kacang kedelai kurang efektif dalam upaya fortifikasi produk *red velvet cake*, namun berpengaruh dalam menurunkan kadar lemak dan kalori dalam produk. Saran dari penelitian ini adalah untuk memodifikasi bahan lain agar mendapatkan hasil yang lebih signifikan dan melakukan uji organoleptik.

Kata Kunci: *Red velvet cake*, tepung umbi Garut, susu kacang kedelai